Rok I 28 marca 1926 Nr. 6

Administracja
Prenumeraty
Ogłoszenia:
LWÓW
Chorążczyzny 27.
Księgarnia Polska.
POZNAŃ
Dąbrowskiego 17.
Inż. T. Dziama.
Redakcja
Warszawa
Hoża 12, tel. 3467.

GAZETA MLECZARSKA I HODOWLANA

Prenumerata
Kwartalnie zł. 3.—
z przesyłką pocztową zł. 3.30
Ogłoszenia
Cała strona zł. 120.
Części strony w odpowiednim stosunku
Drobne: słowo 10 gr.
Minimalnie zł. 2.—

WYCHODZI DWA RAZY W MIESIĄCU, W POROZUMIENIU ZE ZJEDNOCZENIEM ZWIĄZKÓW SPÓŁDZIELNI ROLNICZYCH W WARSZAWIE, Z IZBAMI ROLNICZEMI WIELKOPOLSKĄ I POMORSKĄ, ORAZ ZE ZWIĄZKIEM SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH I JAJCZARSKICH W WARSZAWIE, POD REDAKCJĄ NACZELNĄ

ZYGMUNTA IHNATOWICZA

WPŁYW FERMENTACJI ŚMIETANY I PŁÓKANIA MASŁA NA JEGO WYTRWAŁOŚĆ.

Zbliża się powoli okres letniej produkcji mleka. Jeżeli nie spotka nas żadna większa klęska elementarna, będziemy mieli znowu przez kilka miesięcy pewną nadwyżkę masła, którą trudno będzie korzystnie pomieścić, gdyż nadwyżka ta składać się będzie przeważnie nie z dobrego, trwałego masła, lecz z mniej trwałego, szybko się psującego. Brak organu rządowego, któryby czuwał nad należytem wykonaniem wywozu masła, sprawił już w r. u., że tu i tam podjęte „dzikie“ próby eksportu tak dobrego, jak i złego towaru spotkały się z niezbyt przychylną oceną zagranicą. Bo też istotnie, jakkolwiek Polska produkuje już gatunki masła nie ustępujące zagranicznemu, naogół pod względem jednolitości i trwałości masła jest jeszcze wiele braków. Zdobyć się nawet na jednolitość produktu jest łatwiej, niż otrzymywać stale i wszędzie wyrób t r w a ł y. To też należałoby z większym niż dotychczas wysiłkiem zdążać do osiągnięcia tej zalety w naszej produkcji. Co jest przyczyną, że masło początkowo nawet bardzo dobre, w krótkim czasie traci świeżość, coraz więcej jełczeje? Wiemy z badań O. Jensena i innych, które to drobnoustroje są najczęstszą przyczyną jełczenia, skąd one dostają się do masła i jak im zapobiegać. Między temi drobnoustrojami jedną z najniebezpieczniejszych jest *bact. fluorescens liquefaciens*, spotykana nader często w złej wodzie i w lodzie, skąd dostaje się do masła, jeśli używamy jej, nie przegotowawszy poprzednio tak do płókania masła, — (schłodzonej) — jak też do mycia naczyń.

Może lepiej masła nie płókać, aby z wodą nie zawlec do niego tej szkodliwej wodnej bakterji? Tak nie jest — p ł ó k a n i e m a s ł a, r o z u m n i e w y k o n a n e, u t r w a l a z n a k o m i c i e m a s ł o, byle by woda była zdrowa i czysta. To też budowa każdej mleczarni powinna się zaczynać najpierw od zbadania, czy jest obfitość dobrej wody. Woda może być nieodpowiednia pod względem chemicznym i bakteryjnym. Jedno i drugie jest prawdziwą klęską dla mleczarni. Wprawdzie można wyjałowić mniejsze ilości wody, przeznaczone do płókania, przez przegotowanie, ale zawsze jest niebezpieczeństwo zawleczenia zarazków z surowej wody używanej do szurowania i mycia naczyń i podłóg w mleczarni. Zresztą koszt jest znaczny.

Jak należy sobie wyobrażać cel i potrzebę płókania masła? Otóż tak: Gdyby masło składało się tylko z czystego tłuszczu, bez wody, sernika i innych składników, byłoby bardzo trwałem, podobnie jak starannie stopione i wszelkiego osadu pozbawione masło. Wtedy bowiem drobnoustroje samym tylko tłuszczem żyć nie mogą. Ale takie masło byłoby jałowe, bez swoistego smaku i aromatu, nie miałoby pożądanej topliwości w ustach i pożądanej konsystencji, bo te właśnie domieszki w odpowiedniej ilości i jakości są konieczne, aby masło miało pełnię zalet. Przy pomocy płókania chcemy usunąć przedewszystkiem nadmiar sernika w postaci maślanki, która w maśle szybko się psuje. Maślanka, wodą rozcieńczona, łatwiej spływa z pośród grudek masła. Im dokładniejsze i obfitsze będzie płókanie, tem więcej usunie się maślanki, jednakże także kwasu mlekowego, który wyjąwszy niektóre przypadki jest dobrym środkiem konserwującym masło. Tak np. wymieniona bakterja wodna bact. fluorescens liquefaciens nie lubi kwasu, i będzie silniej rozkładała masło wyrobione ze słodkiej, niż z kwaśnej śmietany.

Z tego już widzimy, że płókanie masła nie powinno być zawsze i w wszystkich warunkach jednakowe, o czem tu wiele pisać nie możemy. Jednak nadmienić trzeba, że pożądana woń masła zależna jest nietylko od samego aromatu tłuszczu, a ten od jakości paszy, ale także od czystości fermentacji śmietany i od woni tych dodatkowych składników. Zaczem woń tem więcej się osłabi, im mniejsze będą grudki masła i im dokładniej będziemy je płókali wodą.

Jeśli wypłóczemy maślankę, jeśli następnie przy pomocy wygniatarki usuniemy nadmiar wody z masła n. p. normalnie mniej więcej do 14%, to drobnoustrojom prócz tłuszczu niewiele pozostaje pożywienia. Masło będzie tem trwalsze, im czystszą

była fermentacja śmietany (odpowiednie bakterje kwasu mlekowego) i im mniej obok nich dostało się do masła szkodliwych drobnoustrojów.

Stosując rozumnie rozmaite zabiegi, któremi rozporządza maślarstwo, można nawet bez pasteuryzacji i sztucznych (czystych) zakwasów doprowadzić do fabrykacji trwałego i dobrego masła, aczkolwiek przyznać trzeba, że pasteuryzacja jest tu jednym z najprostszych, radykalnych i korzystnych środków.

W Polsce rozwój techniki mleczarskiej odbywał się częściowo pod wpływem niemieckim i duńskim. Widzi się to także w sposobie użycia maślnic i w sposobie płókania masła. Dziś Niemcy, po zaprowadzeniu maślnic - wygniatarek przyjęli z pewnemi zmianami normandzki sposób płókania i wygniatania masła. Już w 1907 r. zwracałem uwagę na normandzki i zachodnio - francuski sposób zmaślania i płókania masła. Spostrzegłem wówczas, że masło chłopskie normandzkie swą dobroć i naogół dobrą trwałość zawdzięcza niekoniecznie tylko samej dobrej paszy, higjenie i czystości, ale także sposobowi wyrobu, a przedewszystkiem obfitemu płókaniu masła. Ten osobliwy, sposób końcowego zmaślania śmietany i wczesnego płókania już drobnych grudek masła wykonywa się tam zazwyczaj następująco:

Zmaślanie odbywa się w maślnicy normandzkiej, mylnie zwanej u nas Simonowską. Kwasowość śmietany wynosi od 45 do 65° D. Skoro przez szkiełko maślnicy spostrzeże się drobne grudki masła (wielkości ziarn pszenicy do wielkości ziarn grochu), napełnia się maślnicę zdrową wodą aż prawie po wierzch, nie odcedziwszy poprzednio maślanki, i wprawia w obrót przez jakie 15 minut, następnie odlewa się maślankę i napełnia maślnicę nanowo wodą. Ten zabieg powtarza się 3 — 5 krotnie. Ostatnim razem daje się wody do poprzedniego stanu napełnienia śmietaną, aby drobne, silnie wypłókane, grudki złączyć w większe kawałki, nieraz wielkości wiśni. Jędrne, bo w niskiej temperaturze uzyskane grudki masła, są wewnątrz suche, prawie zupełnie pozbawione maślanki, gdyż ta tylko w nieznacznej ilości pozostała we wnętrzu drobnych grudek uzyskanych przed pierwszem płókaniem, a im drobniejsze te grudki, tem mniej zawierać będą maślanki. To też w zachodniej Francji płókanie zaczyna się w niektórych mleczarniach już wtedy, gdy masło zbiło się w drobne kłaczki. Praktykuje się też odlewanie maślanki przed pierwszem płókaniem. Wtedy oczywiście grudki powinny być większe, gdy więc zmaślenie jest zupełne.

Następne wygniatanie masła na wygniatarce ma więcej na celu złączenie masła w jednolitą bryłę, niż usunięcie resztek wody znajdujących się w małej ilości pomiędzy grudkami masła.

W znacznej mierze takiemu właśnie sposobowi płókania zawdzięcza francuskie masło wyrobu domowego swą trwałość. W podobny sposób postępuje zachodnio-francuski przemysł mleczarski (Charente), który produkuje masło bodaj lepsze od duńskiego lub szwedzkiego. W Charente czynnikiem pomocniczym jest jeszcze pasteuryzacja. Naogół jednak francuski przemysł mleczarski większy kładzie nacisk na staranne płókanie i wyrób „suchego" masła, niż na prawidłowość fermentacji, co jednak niema być zachętą do zaniedbywania czystości kwaśnienia śmietany u nas.

Danja, Szwecja, Niemcy Holandja starają się uzyskać większą trwałość masła raczej drogą p r a w i d ł o w e g o k w a ś n i e n i a ś m i e t a n y, co można zupełnie osiągnąć bez większego trudu przy zastosowaniu pasteuryzacji i odpowiednich czystych kultur zakwasowych.

Nowa Zelandja, która dopiero od niedawnego czasu stała się wybitną producentką masła, niezwykle trwałego, poszła swojem torem: Nowozelandzki maślarz uważa proces kwaśnienia za sprawę małej wagi. Jego wytyczną jest: pasteuryzacja, lekkie kwaśnienie, chłodzenie, obfite płókanie i wygniatanie.

Winienem dodać, że pod względem trwałości wszystkie te sposoby dają wyniki prawie równe, więc francuski sposób silnego płókania, duński i holenderski starannego kwaśnienia i pasteuryzacji, nowozelandzki, słabego kwaśnienia, silnego chłodzenia, płókania i wygniatania. Niema jednak nic bez „ale". Francuska kwiecista pasza daje naogół masło wonne, mogą więc sobie Francuzi pozwolić na silne płókanie i lekkie osłabienie wonności masła. Duńczyk nie ma tak wonnego masła z natury, musi więc sobie pomagać wytwarzaniem woni przy pomocy zakwasów.

Masło silnie płókane jak francuskie jest łagodne w smaku, jakby wyrobione ze słodkiej śmietany. Francuz lubi takie masło i część klijenteli angielskiej. Niemiec lubi masło o wybitnym smaku, stosuje się zatem do wymagań rynku wewnętrznego, kwasi silnie, myje masło słabo. Nowozelandczyk pracuje dla klijenteli angielskiej, lubiącej także masło łagodne, pracuje dla aprowizacji okrętów, wyrabia więc często niezwykle tłuste i trwałe, choć bez wybitnego charakteru w smaku i zapachu.

Powyższe uwagi piszę w przekonaniu, że zwolna zaczniemy starać się o produkcję dobrego i trwałego towaru, bo tylko taki będziemy mogli sprzedać zagranicą. Nie piszę tych uwag dla ludzi bezkrytycznych, nie widzących i nie rozumiejących zjawisk, z jakiemi ma do czynienia w swoim zawodzie. Dla ludzi ślepych nie powinno być miejsca w żywem, doskonalącym się mleczarstwie.

Polska ma tak rozmaite warunki fizjograficzne, że jednolitość sposobów przeróbki nie jest wskazana. Tak n. p. mleczarnie podkarpackie, mające wonną pasze i obfitość zdrowej wody, mogłyby bez uszczerbku stosować wydatne płókanie masła metodą francuską.

E-field.

OD ADMINISTRACJI

„Gazeta Mleczarska i Hodowlana“ wychodzić będzie od marca począwszy w rozszerzonych o połowę rozmiarach, gdyż numery wychodzące z początkiem miesiąca zawierać będą po 16 stronic druku. To pozwoli redakcji na umieszczanie bogatszej aniżeli dotychczas treści i przyczyni się do tego, by pismo coraz więcej mogło spełniać swe zadania. Prenumeratę ustalamy w tym samym stosunku t. j. na zł. 3.— kwartalnie.

W ciągu pierwszego kwartału wysyłaliśmy „Gazetę Mleczarką i Hodowlaną“ w szerokiej mierze do mleczarń spółdzielczych, prywatnych i innych interesantów, celem zaznajomienia ich z naszem pismem. Żywimy nadzieję, że nasi Czytelnicy uznają wydawnictwo to za pożyteczne dla swych celów zawodowych, którym jest poświęcone. Niechaj dadzą temu wyraz konkretny przez możliwie szybkie

z a p ł a c e n i e p r e n u m e r a t y.

„Gazeta Mleczarska i Hodowlana“ nie jest subwencjonowana, a więc musi się utrzymywać z własnych dochodów. W miarę poparcia, jakie znajdziemy ze strony Czytelników, będziemy się starali pismo rozwijać. Od ilości prenumeratorów zależeć będzie, czy pismo będzie mogło wychodzić co tygodnia, do czego dążymy, czy będziemy mogli go rozszerzyć i udoskonalić. Wszystkie wskazówki i życzenia w tym kierunku przyjmiemy z wdzięcznością i uwzględnimy je wedle najlepszych sił.

Prenumerata kwartalna wynosi zł. 3.—, a wraz z przesyłką pocztową zł. 3.30.

Kwotę prosimy wpłacić na rachunek Administracji (Księgarni Polskiej we Lwowie) w P. K. O. nr. 140.810. Blankiety przy numerze dzisiejszym.

O d k w i e t n i a p o c z ą w s z y w y s y ł a ć b ę d z i e m y „G a z e t ę M l e c z a r s k ą i H o d o w l a n ą“ t y l k o t y m, k t ó r z y z a p ł a c i l i p r e n u m e r a t ę z a 1-szy i 2-gi k w a r t a ł.

Z PRAKTYKI I NAUKI.

Tłuszczomierze. (butyrometry). Słuszne jest polskie przysłowie „Cudze chwalicie, swego nie znacie“. Sprowadzamy wszystko z zagranicy, przepłacając i to często liche wyroby. Mówimy ciągle o ujemnym bilansie handlowym, ale nie staramy się postępować tak, aby ten bilans handlowy był coraz czynniejszy. Dotycza te uwagi też „tłuszczomierzy“ (butyrometrów): masowo sprowadzamy lichotę z zagranicy, a tymczasem posiadamy tłuszczomierze krajowego wyrobu lepsze i nie droższe. Instytut Mleczarski Wielkopolskiej Izby Rolniczej sprowadza tłuszczomierze z Techniki Gorzelniczej w Warszawie ul. Królewska 1. 8. i przeprowadza miesięcznie około 2.000 prób. Tłuszczomierze polskie okazują się w ciągłym użyciu najtrwalszemi, przez wąską skalę tłuszczową można bez trudu najdokładniej odczytać dziesiętne procentu, słupek tłuszczu ostro się odcina, co nie spotyka się nieraz w tłuszczomierzach innych wyrobów.

Notatkę tę podaję chcąc zachęcić wszystkich zainteresowanych do wypróbowania tłuszczomierzy „Techniki Gorzelniczej“.

Instytut Mleczarski Wielkop. Izby Rolniczej.
Inż. T. Dziama,

PYTANIA I ODPOWIEDZI.

Biegunka u cieląt.

(I. Odpowiedź na pytanie 1).

Dla dania odpowiedzi na pytanie — brak w niem pewnych szczegółów, które pozwoliłyby mi dokładniej rozpoznać chorobę. Mam jednak wrażenie, że zachodzi tu zwykła zakaźna biegunka cieląt. Przypuszczenie moje będzie tem trafniejsze o ile wszystkie cielęta bez wyjątku chorują. Biegunka u cieląt, jako następstwo zakaźnego ronienia, występuje tylko u cieląt po zakażonych matkach, — natomiast nie przechodzi na cielęta normalnie urodzone. Tem głównie należy się kierować. Poza tem są jeszcze pewne ważne wskazówki zebrane przy badaniu obory na miejscu. Radziłbym stosować szczepionkę węgierską (przeciw biegunce). Jak działa szczepionka krajowa nie wiem, gdyż jej w praktyce nie stosowałem. *J. Urbański.*

(II. Odpowiedź na pytanie 1).

Zakaźne ronienie u krów i biegunkę u cieląt należy traktować jako odrębne choroby. Jeżeli biegunka występuje wkrótce po urodzeniu, nosi ona wtedy nazwę białej czyli tyfoidalnej. Właściwie jest to zapalenie błony śluzowej żołądka i kiszek, któremu z reguły towarzyszy nurząca i bolesna biegunka. Schorzenie to powstaje wskutek prostego, względnie mięszanego zakażenia organizmu cielęcia szczepami p r ą t k a o k r ę ż n i c y. Należy nadmienić, że wymienione drobnoustroje stale przebywają w kiszkach u zdrowych osobników, lecz nie posiadają tam własności chorobotwórczych. Dopiero poza obrębem kiszek nabierają cech chorobotwórczych. Wrotami zakażeń mogą być drogi żółciowe, moczowe i płciowe. Szerzeniu się choroby sprzyja niedbałe utrzymywanie obór i naczyń, zanieczyszczenie wymion i t. d. Zakażenie najczęściej występuje przy ssaniu, w czasie porodu, przy oblizywaniu ścian i za pośrednictwem podściołu. Choroba ta przebiega zazwyczaj bardzo burzliwie, a że w dodatku poraża noworodków wkrótce po ich przyjściu na świat, to jest w okresie kiedy organizmy ich nie zdążyły się jeszcze wzmocnić, przeto nic dziwnego, że zabiera wiele ofiar. Śmierć następuje z wycieńczenia. Leczenie polega na mechanicznem oczyszczaniu traktu pokarmowego od bodźców chorobowych i odkażaniu od czasu do czasu tegoż traktu. W tym celu przedewszystkiem dają cielętom olej rycynowy, 1—3 łyżki deserowe. Następnie stosuje się opium w porszku, kwas borny, dębową korę, kwas solny, salicylowy, rezorcinę, naftalinę, preparaty bismuthu, tanninę, tannoform, tannalbine. Bardzo dobrze działają enemy stosowane 5—6 razy dziennie z krochmalu, lub z wody z dodatkiem tanniny, kreozotu, kreoliny, lizolu lub lapisu. Przy osłabieniu wstrzykuje się pod skórę eter ze spirytusem (1,0—5,0).

Recepta: kwasu salicylowego 1,5
tanniny 2,0

dawać rano i wieczorem proszek z odwarem rumianku.

Poza tem dbać należy o czyste utrzymanie obory, a szczególniej podłogi i o niezakażony podściół. Ekskrementy chorych należy niszczyć, a podłogę odkażać za pomocą wrzącej wody lub gorącego ługu. Zakażona obora wina być od czasu do czasu bielona wapnem (10%). Ciężarne matki na kilka tygodni przed ocieleniem należy umieszczać w innych pomieszczeniach, a ich narządy płciowe często obmywać odkażającym roztworem. Wszystkim sztukom bydła dawać do picia kwas solny po łyżce na wiadro wody. Nowonarodzone cielęta również należy izolować.

Chore sztuki rozsiewają zarazek w znacznych ilościach co jest powodem częstych recydyw tej choroby w zakażonych oborach.

E. K.

KRONIKA.

Ogólnopolska Wystawa Inwentarza Opasowego. W dn. 1—3 maja r. b. odbędzie się w Poznaniu druga ogólnopolska wystawa inwentarza opasowego. Organizacją wystawy zajmuje się Komitet, którego siedziba znajduje się w lokalu Wielkopolskiej Izby Rolniczej (Poznań, ul. Mickiewicza 33). Protektorat objął p. Minister Rolnictwa i dóbr państw. W. Kiernik.

Zgłoszenia przyjmowane są do 1 kwietnia.

Komitet wystawy ma nadzieję uzyskania prawa wywozu okazów wystawców do Czechosłowacji i Austrji.

XII. Przetarg pomorskiego bydła nizinnego. Pomorskie Towarzystwo Hodowców Bydła nizinnego urządza dnia 15 kwietnia b. r. XII. przetarg bydła zarodowego, na dziedzińcu Rzeźni miejskiej w Grudziądzu. Pomorskie bydło rogate odznacza się wybitnym typem wschodnio fryzyjskim; a zadaniem Pomorskiego Towarzystwa Hodowców jest utrwalenie i ujednostajnienie tego typu. Przedewszystkiem zwraca się uwagę na silną, normalną budowę, dobrą kość i dobre umięśnienie, t. j. na cechy zewnętrzne gwarantujące w pierwszym względzie zdrowie i odporność. Równolegle z temi usiłowaniami idzie praca w kierunku osiągnięcia najwyższej mleczności już uwieńczona bardzo poważnemi rezultatami; obecnie rozpoczyna Towarzystwo systematyczną pracę, również nad podniesieniem procentu tłuszczu w mleku. Akcja tępienia gruźlicy prowadzona jest we wszystkich oborach zapisanych do Towarzystwa i polega na jak najszybszem brakowaniu wszystkich sztuk podejrzanych o gruźlicę na podstawie klinicznego badania i na bezwzględnem natychmiastowem usuwaniu na rzeź wszystkich sztuk u których bakterjologicznie została stwierdzona otwarta gruźlica. Dotychczas osiągnięte rezultaty przedstawiają się w cyfrach następująco:

Badania wykazały w 1922 r. 7,97%, w 1923 r. 4,98%, w 1924 r. 1,82% w 1925 r. 0,26% sztuk chorych na otwartą gruźlicę.

Przeciętna mleczność wszystkich krów normalnych zapisanych do Towarzystwa Hodowców Bydła wynosiła w 1924/25 roku kontrolnym 3368,8 kg. mleka o 3,16% tłuszczu. Najmleczniejsza obora wykazała przeciętną mleczność od krów normalnych 5271,4 kg. o tłuszczu 3,42%, od krów wszystkich 4882,8 kg. mleka o 3,41% tłuszczu. 30-ci najmleczniejszych obór wykazało przeciętną mleczność od krów normalnych 4281,1 o 3,19% tłuszczu, od wszystkich krów 4088,7 o 3,20% tłuszczu.

Osiągnięte rezultaty charakteryzują wyraźnie dane, tyczące się sztuk wystawionych na I Pomorskiej Wystawie w Grudziądzu w czerwcu 1925 r.

Przeciętna mleczność wszystkich sztuk wystawionych t. j. krów, oraz matek wystawionej młodzieży wynosiła: 4031,7 kg. mleka o 3,14% tłuszczu. Przeciętna mleczność krów zgłoszonych do konkursu mleczności wynosiła 5244,9 kg. mleka o 3,05% tłuszczu.

Na 334 sztuk wystawionego bydła otrzymano nagród 89.

Na 2 do 3 tygodni przed terminem przetargu biuro Pom. Towarzystwa Hodowców Bydła w Toruniu przy ul. Prostej Nr. 18/20 wysyła na żądanie katalogi. „Kłosy“.

Nowo zarejestrowane spółdzielnie mleczarskie. W ciągu stycznia i lutego 1926 r. zostały przyjęte w poczet członków Związku Rewizyjnego Polskich Spółdzielni Rolniczych w Warszawie, 15 spółdzielni mleczarskich, a mianowicie: w wojew. warszawskiem: w Adamowicach — pow. błoński; w Dobiecinie, w Gośniewicach — pow. grójecki; w Grzymkowicach — pow. rawski; w Michałowicach — pow. skierniewicki; w Piotrowicach — pow. pułtuski; w Radominie, w Rypinie — pow. rypiński. W wojew. lubelskiem: w Wyszkowie — pow. węgrowski; w Kolonji Łuckiej — pow. lubartowski; w Chęcinach — pow. garwoliński. W wojew. łódzkiem: w Zagórzu — pow. radomkowski; w Cieninie Kościelnym — pow. słupecki. W wojew. kieleckiem: w Sędziejowicach — pow. stopnicki. W wojew. wołyńskiem: w Hipolitówce — pow. kostopolski.

Wzmożenie wywozu polskiego masła do Niemiec. Z powodu silnego zapotrzebowania Niemiec w masło, uległy ceny masła w Polsce zwyżce. Przywóz masła duńskiego do Niemiec utrudniło tworzenie się lodów na Morzu Bałtyckiem, wskutek tego powstał większy popyt za masłem. Zwłaszcza z Pomorza i Poznańskiego dowieziono do Niemiec w ostatnich dniach większe ilości masła.

Der Butter und Fettwarenverkehr.

SPRAWOZDANIA TARGOWE.

A. Masło.

Sprawozdanie Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.

Dowozy dostateczne przy ograniczonem zapotrzebowaniu. Tendencja słabsza.

W sprzedaży hurtowej płacono za masło I. gat. loco:

Warszawa	2. III. do 3. III.	: 6·95 zł.
	4. III.	: 6·55 zł.
	12. III do 18. III.	: 6·40 zł.
Łódź	2. III. do 3. III.	: 6·70 zł.
	4. III.	: 6·40 zł.
	8. III. do 18. III.	: 6·10 zł.
Lublin	2. III. do 3. III.	: 6·70 zł.
	4. III. do 18. III.	: 6·30 zł
Wilno	2. III. do 3. III.	: 7·00 zł.
	4. III.	: 6·80 zł.
	5. III. do 18. III.	: 6·60 zł.

Notowania zagraniczne.

Berlin Cena w markach niem. za ½ *kg.*

I. gat.	27. II. do 5. III.	: 1·85
	5. III.	: 1·82
	9. III.	: 1·78
	16. III.	: 1·83
II. gat.	27 II. do 5. III.	: 1·75
	6. III.	: 1·72
	9. III.	: 1·68
	16. III.	: 1·73

Ryga I. gat. 13. III. : 4·15 łotów za 1 *kg.*

Londyn. Cena w szylingach za centnar.

australijskie 13. III. : 156—170
argentyńskie 13. III. : 154—160

Poznań. Ceny za masło wyborowe osiągane przez producentów przy dostawach dla Oddziału Poznańskiego Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich wynosiły:

1. III.	br.	6·20	zł. za kg. loco mleczarnia
4. III.	„	6·00	„ „ „ „ „
8. III.	„	5·60	„ „ „ „ „
13. III.	„	5·60	„ „ „ „ „

B. Zwierzęta rzeźne.

Warszawa. Kasa targowa.

Pierwsza cyfra, podana po dacie, oznacza liczbę sztuk sprzedanych za pośrednictwem Kasy, druga ceny za 1 kg żywej wagi, ostatnia cenę, po której odbyła się większość obrotów.

Bydło rogate.

1. III.	: 622	80 - 90	90
3. III.	: 148	85 90	90
5. III.	: 102	85— 90	90
8. III.	: 579	85 - 90	90
10. III.	: 170	85 - 110	90
12. III.	: —	—	—
15. III.	: 595	72 — 90	85 - 90
17. III.	: 200	85 — 90	85

Cielęta.

1. III.	: 78	110	110
3. III.	: 278	110	110
5. III.	: 172	110	110
8. III	: 117	110	110
10. III.	: 286	110	110
12. III	: 165	110	110
15. III	: 118	110	110
17. III.	: 319	110	110

Świnie.

1. II. :	1011	155—190	170
3. II. :	963	145—190	185
5. II. :	801	150—190	175—190
8. II. :	736	150—190	165—190
10. II. :	784	140—190	170—185
12. II. :	780	135—190	170—185
15. II. :	463	150—190	180—1 0
17. II. :	792	155—190	170—185

Myslowice	1—5/III 1926		8-12/III 1926	
	spęd	cena	spęd	cena
krowy	575	I 95-110	792	I 95-110
jałówki	39	II 75-95	44	II 75-95
buhaje	59	III 55-75	40	III 55-75
woły	70		49	
cielęta	22	100—125	34	100—129
nierogacizna	2013	I 200-220 II 175-200 III 150-170	2155	I 200-220 II 175-200 III 150-175

Poznań	5. III.	9. III.	12. III.	16. III.
Woły a)	—	98—100	—	100
„ b)	—	94	—	94
„ c)	—	78—80	—	78—80
„ d)	—	66—68	—	66—68
Stadnik				
„ a)	—	92	—	92
„ b)	—	80—82	—	82
„ c)	—	68—70	—	68-70
Jałówki i krowy				
„ a)	—	98— 00	—	100
„ b)	—	94	—	94
„ c)	—	78-80	—	80
„ d)	—	66-68	—	66—68
„ e)	—	50	—	50
Żarłoki Cielęta				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	100	100—104	—	106—110
„ c)	90	90—94	—	96—100
„ d)	80	80—84	—	86—90
„ e)	70	70—74	—	76—80
Owce i opasy chlewne				
„ a)	76	76—78	—	—
„ b)	66	66	—	68
„ c)	56	56—58	—	58 60
Świnie				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	160	166	160	164
„ c)	156	162	156	158—160
„ d)	150—156	156	148	154
„ e)	144—146	146—150	142	146 148
„ f)	120—150	130-155	120—145	130—150
Przebieg targu ożywiony	Przebieg targu ożywiony	Przebieg targu ożywiony	Przebieg targu spokojny	Przebieg targu ożywiony

Uwagi do urzędowych sprawozdań targowych zwierząt rzeźnych z Krakowa, Lwowa i Poznania: Ceny podane za 100 kg żywej wagi loco targowica — w Poznaniu łącznie z kosztami handlowemi. Znaczenie poszczególnych gatunków a), b), i t. d. w sprawozdaniach poznańskich dokładnie podano w numerach 1—3 „Gaz. mleczarskiej".

Lwów	27/II—6/III 1926		6—13/III 1926	
	spęd	cena	spęd	cena
woły I.	29	100—107	23	98—106
„ II.		—		—
„ III.		—		—
buhaje I.	14	—	14	—
„ II		65—73		65—74
„ III.		—		—
krowy I.	683	82—102	616	82—104
„ II.		74-80		73—81
„ III.		45		42
jałownik I.	80	80—100	65	80—100
„ II		70—79		71—76
„ III.		30		34
cielęta	858	64-83	713	74—86
owce	—	—	—	—
świnie mięsne	1470	130—143	1693	135 145
„ słoninowe		165—170		165—175
Kraków				
buhaje	74	90—120	101	95—123
woły	214	90—118	188	95—118
krowy	251	69—118	184	90—115
jałownik	83	80—112	83	83—116
cielęta	801	100—140	673	100—130
kozy i barany	—	—	—	—
nierogacizna	1171	178-195	1116	175—198

Wydawca: Księgarnia Polska B. Połonieckiego. Redaktor odpowiedzialny: Władysław Słowik.
Z drukarni i litografji Piller-Neumanna we Lwowie.